



MENU RESTAURANT

I CAPULETI E I MONTECCHI

19 - 21 - 23 - 25 - 28 MAI 2024

oosse
by Agron Billa

ENTRÉE STARTER

Tataki de boeuf - salade d'edamame - algues - choux kimchi - crumble terre mer - sauce aioli

Beef tataki - edamame salad - seaweed - kimchi cabbage - land and see crumble - aioli sauce

PLAT MAIN COURSE

Le meilleur du veau grillé - jeunes pousses de primeur - pomme tournée au cerfeuil - jus de poivre torréfié

The best of grilled veal - baby greens - chervil apple - roasted peper jus

DESSERT

Cheesecake aux fraises - limoncello

Strawberry cheesecake - limoncello

MENU GASTRONOMIQUE 3 SERVICES 3-COURSE GASTRONOMIC MENU

Sélection des vins, café et mignardises inclus

Wine selection, coffee and mignardises included

75 €

p/pers

